

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

11

Sopa de pescado
Muslo de pollo (deshuesado)
asado al horno con papas
Fruta del tiempo

18

Espaguetis con picadillo
Filete de lenguado (Halibut)
plancha con ensalada y
zanahoria rallada
Fruta del tiempo

25

Espirales boloñesa (Sin
queso)
Chuleta cerdo (deshuesada)
plancha con ensalada mixta
Fruta del tiempo

12

Macarrones con atún y
tomate
Filete de merluza plancha con
ensalada y remolacha
Fruta del tiempo

19

Sopa de letras
Pechuga de pollo plancha
con ensalada de lechuga
iceberg
Fruta del tiempo

26

Puré de garbanzos con
verdura
Tortilla francesa con
jamoncitos al horno y
ensalada
Fruta del tiempo

13

Puré de judías pintas con
verdura
Tortilla de calabacín con
rodaja de tomate natural y
aceite de oliva
Fruta del tiempo

20

Arroz a la cubana
Tomate-Tortilla francesa
Salchichas al horno (Especial)
Fruta del tiempo

27

Crema de hortalizas
Filetes rusos plancha de
pollo con papas sancochadas
y tomate natural
Fruta del tiempo

14

Crema de espinacas
Albóndigas caseras (especial)
al horno de pollo con arroz
blanco
Fruta del tiempo

21

Potaje de lentejas o puré
Filete de merluza plancha
con ensalada mixta
Fruta del tiempo

28

Arroz milanesa
Tacos de merluza al limón
plancha con ensalada mixta
Fruta del tiempo

15

**NUESTRA SEÑORA DE LOS
VOLCANES**

22

Crema de calabaza
Tacos de lomo asados al
horno con pimientos y papas
cuadradas
Fruta del tiempo

29

Sopa de estrellas
Filete de pavo plancha con
ensalada mixta
Fruta del tiempo

**Alérgenos
Alimentarios**

Este menú puede contener algunos de los siguientes componentes alérgicos: Leche y derivados, lactosa, huevo y derivados, cereales (gluten), cacahuets y derivados, crustáceos y moluscos, pescado y derivados, frutos secos, soja y derivados, apio y derivados, mostaza y derivados, sésamo y derivados, sulfitos, altramuces.

Disponemos de menús especiales adaptados para niños con alergias e intolerancias alimentarias. En caso de padecer alguna alergia o intolerancia alimentaria deberá informar a la dirección del centro presentando el certificado médico para diseñarle un menú personalizado.

Menú
elaborado por
nuestro personal
de nutrición

Ensalada mixta: Se compone como base de lechuga iceberg, tomate, cebolla y aceitunas más ingrediente adicional descrito en el menú. Cremas/Purés: Se utilizan verduras seleccionadas por nuestro personal que en su base se componen de calabaza, zanahoria, col, papa, tomate y pimiento más ingrediente adicional descrito en el menú como Legumbres/Tubérculo/Vegetal. Fruta del tiempo: Se suministra fruta natural seleccionada por nuestro personal que se compone principalmente de Manzana, Pera, Plátano, Kiwi, Mandarina, Melón o Sandía, según temporada y disponibilidad.